Moulds

Moulds findet man in fast allen Bereichen der Tortendekoration wie beispielsweise beim Figuren Modellieren oder in der Zuckerfloristik. Hier sind sie als nützliches Hilfsmittel anzusehen und werden von ZuckerkünstlerInnen zum Teil aber auch selbst hergestellt oder angepasst, um den jeweiligen Ansprüchen und Aufgaben gerecht zu werden.

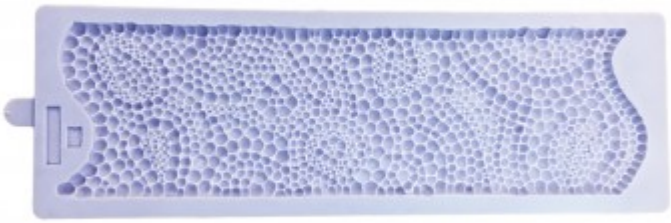
Neben den Profis und ihren Vorlieben sind Moulds aber gerade bei den Einsteigern ein gern genutztes Tool, da sich einfache Formen wie Blumen, Schmetterlinge oder Buchstaben schnell damit herstellen lassen. Vor allem mehrfach benötigte Elemente werden mit den Formen schnell in Masse produziert.

Moulds gibt es in hundertfacher Ausführung was die Motive betrifft. Meist sind die kleinen Helferlein aus Silikon. Es gibt sie aber auch aus Kunststoff oder Holz. Moulds gibt es sowohl mit als auch ohne Prägung.

Um Moulds selber herzustellen bedarf es einer (meist) 2-Komponenten-Masse, die zum Teil auch durch Erhitzen wieder verwendet werden kann. Hierzu gibt es ein paar wenige Hersteller auf dem Markt, deren Produkte sich in den letzten Jahren etabliert haben. So lassen sich zum Beispiel ganz individuelle Moulds herstellen, die es so auch nicht zu kaufen gibt.

Silikonmoulds können je nach Beschaffenheit auch im Backofen zur Verwendung mit Isomalt eingesetzt werden. Hier muss man aber unbedingt darauf achten, dass die Moulds dafür als geeignet gekennzeichnet sind.

Ein Tipp für die Arbeit mit den wirklich nützlichen Weggefährten in der Zuckerbäckerei und Tortenküche: wenn sich die Zuckermasse, egal ob Fondant oder Blütenpaste, mal nicht vernünftig oder restlos aus der Mould lösen lässt, dann kann man die Mould einfach für ein paar Minuten ins Eisfach legen. Anschließend lässt sich die Masse problemlos und ohne Rückstände aus der Form lösen.



(Bildquelle: cakesupplies.de)